

Speiseplan vom 13.04. - 17.04.2026 (KW 16)

✂	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Normal	Spaghetti Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio Reibekäse Bio g Karotten Griechischer Joghurt mit Honig g	Feta Börek Stick a, a1, c, g Tzaziki g Tomaten-Risoni a, a1, i Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l Obst der Saison	Minestrone mit Reis Bio 3, i Bauernbrotsccheibe Bio a, a Grießpudding a, a1, g Apfelmus 3	Butter Chicken 4, a, a1, g, i, j Basmatireis Bio Gurken Obst der Saison	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Erbsengemüse g Kartoffelecken 3, 5, l Remoulade 9, c, g, j Brownie a, a1, c, f, g
Vegetarisch	Hackbällchen Vegan f Salzkartoffeln l Erbsenrahmgemüse g Karotten Griechischer Joghurt mit Honig g	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen Bio g Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l Obst der Saison	Minestrone mit Reis Bio 3, i Bauernbrotsccheibe Bio a, a Grießpudding a, a1, g Apfelmus 3	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio Gurken Obst der Saison	Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Kohlrabi) Bauernbrotsccheibe Bio a, a1, a2 Gemüseaultaschen Bio 3, a, a1, c, g, i Brownie a, a1, c, f, g
Diät	Spirelli Bolognese Sauce (Rind) i Veganer Reibekäse (separat verpackt) 1 Nachspeise	Vegane Hackbällchen f Erbsenrahmgemüse 1, 3 Bio-Reis Obst der Saison	Minestrone mit Reiseinlage i Glutenfreies Brötchen 2, c Nachspeise	Hähnchenbrustfilet Rahmsauce i, j Brokkoli Bio-Reis Obst der Saison	Pochiertes Seelachsfilet d Kartoffelsalat 2, 4, i, j Schmand (separat verpackt) Nachspeise